

# BAB I

## PENDAHULUAN

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Dalam kehidupan sehari-hari, makanan merupakan kebutuhan primer yang harus dipenuhi oleh setiap lapisan masyarakat. Makanan tersebut memiliki keanekaragaman bentuk dan rasa. Seiring dengan perkembangan jaman, makanan yang dipilih untuk dikonsumsi oleh masyarakat tidak hanya dapat mengenyangkan saja tetapi juga dapat menciptakan rasa, aroma dan penampilan yang menarik sehingga dapat menimbulkan selera untuk mengkonsumsinya. Dalam menciptakan rasa dan aroma yang enak tentunya tidak terlepas dari kualitas dan bumbu yang digunakan dengan perbandingan yang tepat.

Salah satu jenis bumbu yang dikenal adalah kecap. Bahan baku pembuatan kecap adalah kedelai. Kedelai merupakan salah satu anggota tanaman kacang-kacangan yang telah banyak dimanfaatkan baik sebagai pangan maupun pakan. Kecap dikenal dalam dua pilihan rasa yaitu manis dan asin. Dominasi kecap dalam menciptakan rasa dan aroma makanan cukup terasa. Hal ini ditandai dengan berbagai macam masakan yang menggunakan kecap sebagai bahan penyedap yang dapat berfungsi menjadi bumbu utama ataupun sebagai bumbu pendukung. Rasa sedap tersebut ditimbulkan oleh asam glutamat yang terdapat dalam kecap (Hieronymus, 1994).

Di pasaran, banyak sekali kecap beredar sesuai dengan standar baku mutu perusahaan masing-masing yang berbeda. Konsumen biasanya meninjau beberapa faktor yang diyakini dapat mempengaruhi keputusannya dalam memilih kecap yang diinginkan, antara lain : kekentalan, warna, rasa, aroma, kemasan maupun harga. Sebagai contoh, kekentalan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan karena bila terlalu kental, akibatnya kurang enak dimakan dan akan mengalami kesulitan mengeluarkannya dari kemasan. Sedangkan bila terlalu encer, rasanya kurang enak dan mudah tumpah sehingga diperlukan perhatian yang cukup dalam

hal penyimpanannya. Selain itu tidak menutup kemungkinan bagi sebagian masyarakat memilih kecap berdasarkan gizi atau faktor-faktor lain yang terkandung didalamnya. Melihat kenyataan seperti itu maka perlu kiranya bagi para produsen kecap untuk meningkatkan kualitas kecap yang diproduksinya sehingga dapat meningkatkan penjualan mengingat banyak sekali kecap yang beredar di pasaran. Begitu pula bagi para konsumen seharusnya juga mengetahui cara memilih kecap yang sesuai dengan kebutuhannya. Dengan adanya permasalahan diatas maka kiranya perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan faktor-faktor dominan yang dapat mempengaruhi kualitas kecap.

Salah satu cara/teori yang dapat memberikan informasi yang berhubungan dengan persoalan yang sedang diteliti adalah dengan menggunakan desain eksperimen. Desain eksperimen adalah suatu rancangan percobaan (dengan tiap langkah tindakan yang betul-betul terdefinisikan) sehingga informasi yang diperlukan untuk persoalan yang sedang diteliti dapat dikumpulkan dan diharapkan dapat menghasilkan analisis yang obyektif serta kesimpulan yang tepat untuk persoalan yang sedang dihadapi (Sudjana,1995). Adapun desain eksperimen yang dilakukan peneliti adalah eksperimen faktorial yang prinsipnya adalah dapat membantu dalam menentukan faktor-faktor dengan baik pada levelnya (Mitra,1993). Eksperimen faktorial dapat menyediakan informasi yang sangat penting dalam memilih produk dan parameter proses (Gunter,1990 pada Mitra Amitava, 1993). Pada penelitian ini, eksperimen faktorial dikhususkan guna memperoleh informasi pengaruh parameter proses (faktor) dalam pembuatan kecap.

## **L2 Perumusan Masalah**

Penelitian ini akan difokuskan pada :

1. Mengidentifikasi faktor-faktor dalam pembuatan kecap.
2. Mempelajari signifikansi perbedaan pengaruh faktor-faktor dalam pembuatan kecap.

### **I.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kualitas kecap.
2. Mengaplikasikan desain eksperimen untuk menganalisis perbedaan pengaruh beberapa faktor pada tahap-tahap pembuatan kecap.

### **I.4 Batasan Masalah**

Batasan masalah yang digunakan adalah :

1. Banyaknya data disesuaikan dengan kondisi perusahaan.
2. Pengamatan dilakukan pada tahap fermentasi, tahap pencampuran, tahap pemasakan dan tahap penyaringan.

### **I.5 Sistematika Penulisan**

Untuk mempermudah pemahaman dan memperjelas isi tugas akhir ini, maka dibuat sistematika penulisan sebagai berikut :

#### ***BAB I : PENDAHULUAN***

Bab ini memuat tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah serta sistematika penulisan.

#### ***BAB II : TINJAUAN PUSTAKA***

Bab ini berisi beberapa teori dasar yang berhubungan dengan penelitian. Untuk mempermudah pembahasan dan juga sebagai landasan serta alat untuk mengupas permasalahan dari hipotesa penelitian.

#### ***BAB III : METODOLOGI PENELITIAN***

Bab ini menguraikan tentang penjelasan langkah-langkah yang dilakukan dalam menyelesaikan penelitian.

**BAB IV : PENGUMPULAN dan PENGOLAHAN DATA**

Bab ini berisi tentang alat-alat apa saja yang dipakai untuk memperoleh data, metode penelitian yang digunakan, pengamatan dan pengumpulan data yang diperlukan.

**BAB V : ANALISA DATA**

Bab ini berisi analisa yang didasarkan pada Bab IV.

**BAB VI : PENUTUP**

Bab ini berisikan tentang kesimpulan yang merupakan jawaban yang diambil atas dasar hasil analisa data serta saran yang sekiranya dapat berguna agar hasil penelitian ini dapat diterapkan dan dikembangkan di masyarakat.